

# BOLO DE IOGURTE COM COCO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 ovos inteiros  
2 colheres (sopa) de margarina  
1 xícara (chá) de açúcar peneirado  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirado  
1 copo de iogurte natural  
1/2 xícara (chá) de leite integral  
1 colher (sopa) de fermento em pó químico

### CALDA:

Calda: 2 xícaras (chá) de água  
5 colheres (sopa) de açúcar

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara (chá) de Flococo (coco em flocos)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma tigela, bata os ovos, a margarina e o açúcar com um batedor manual.  
Acrescente a farinha, o iogurte, o leite e misture bem.  
Coloque o fermento, misturando delicadamente.  
Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos ou até que doure.

### CALDA:

Calda: Ferva os ingredientes até o ponto de calda.  
Fure o bolo com um garfo e acrescente a calda.

### COBERTURA:

Cobertura: Polvilhe o Flococo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26832-bolo-de-iogurte-com-coco.html>